フライヤー GAS Fryer

NEW NB Type GAS FRYER

可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能です。

※注意：設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

P50

可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定※1を取得。

※ 1：(財) 日本ガス機器検査協会・防火性能評定 A 設置取得

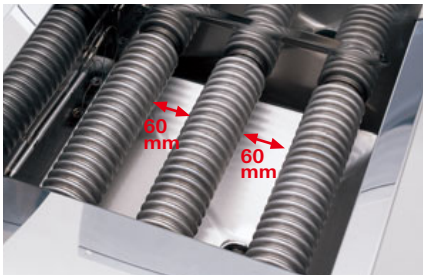
ベローズ管の採用により、優れた熱効率。冷凍食品調理にも最適です。

中間加熱用浸管にベローズタイプのステンレスパイプを採用。熱交換表面積を従来の約 2 倍に高めました。さらに新開発燃焼システムとの組み合わせにより、油温復帰力が大幅にアップしました。

※ スタンダード、デラックス各タイプ共通仕様です。

操作ダイヤルは、本体収納。汚れからコントロールユニットを守ります。

設定温度範囲は 150℃～ 210℃まで。操作のダイヤルを本体に収納し、さらにワンタッチで開くステンレス扉を取り付けました。操作性はそのままで油・水・カス等の汚れからガスコントロールユニットを守ります。　※ スタンダードタイプ仕様です。



詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

NEW SD Type GAS FRYER

使い勝手のよさとハイ・コストパフォーマンスは、21世紀型フライヤーの集大成。これまでにない熱効率(国内最高! 驚異の69%)を、これまでにない省エネでクリアしました。

可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定※1を取得。

※ 1：(財) 日本ガス機器検査協会・防火性能評定 A 設置取得

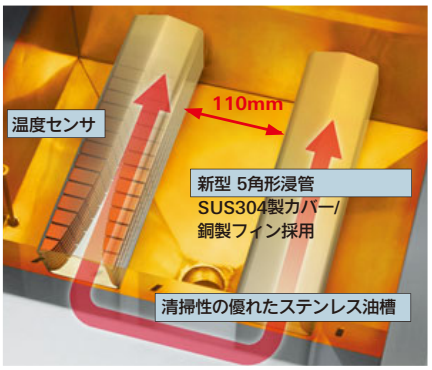
P51

新発想！ 5角形・新型浸管(熱交換器)の採用により、圧倒的な経済性と厨房室温の低減を同時に実現。

5 角形ステンレス浸管の新型浸管は、上部を山型にしたことで揚げカスなどの溜まりを防ぎます。またピッチの幅が広くとれることで油槽下部の清掃性も大きく向上。さらには 144 ヶ所の銅フィンが、従来の高効率タイプより熱効率を約 23% も改善させ、業界最高の省エネ性を可能にするなど、安全性・経済性・操作性・作業性…すべてに革新的な進歩をもたらしました。

掃除のしやすいクリーン設計。さらに内外装にはオープンキッチンの景観にも映える、耐久性に優れた美しいオールステンレスを採用。

清掃性がグ～ンとアップ！従来の 4 本パイプを 2 本にしたことで、パイプとパイプの間隔を 110mm（約 3 倍）確保。槽内を楽々、クリーンに清掃できますので、いつでも清潔にお使いいただけます。また美しく洗練されたステンレスの印象は、オープンキッチンでのご使用にも最適です。



排気温度を約50%低減!

厨房環境を飛躍的に向上させ、調理の熱によって店内全体の室温が上昇する現象を抑制。

業界初の 5 角形・新型浸管が燃焼熱を逃さず高効率で熱交換。さらに、特殊断熱構造によって、表面温度も低温に抑えます。混雑時などに、調理の熱が厨房の室温までを上昇させることなく快適な店舗環境を守ります。

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

Electric / IH FRYER

P53

さらに安全、さらに経済的、電磁式の機能を極めたＩＨ加熱方式。

高効率の電磁誘導で、均一にスピーディーに加熱。

中間加熱パイプ自体が、ヒートコイルの電磁誘導によって発熱。表面積の広いパイプをムラなく発熱させることで、大量の油でも温度を均一に素早く立ち上げます。

油の酸化を抑制し、いつでもきれいに美味しく調理。

槽内に流れる油の対流が油温を均等に保つため、“油もち”に優れています。また高・低温構造により、揚げカス等は下部のクールゾーンへ落下しますので、いつでもきれいに揚げ上がります。

IHで85%超の高熱効率を実現。しかも快適な厨房環境。

ガス式のような燃焼排気熱もなく、油煙も発生しにくいため、調理環境は快適。気密性の高い地下街・高層ビルなどでも調理熱がホールにまで広がらず、冷房等の空調費の節約にもつながります。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用製品　調理能力表

(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼厨

低輻射熱式NBガスフライヤー

熱効率62%達成

ガス 可燃物(可燃壁)への温度影響が低い為、可燃物に接して設置することが可能です。

P65

IH P54
電気 P53

NB-TGFL-C45

NB-TGFL-C67W

NB-TCFL-C4045G

ベローズ形浸管採用。
優れた熱効率と経済性を
発揮します。

オプション
油切り
★ FLOC-4045G　税込￥16,800

間口850mm

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	油量 ℓ
NB-TGFL-C30	300	600	800	¥165,900	¥158,000	4.9	4,200	4.9	0.35	15A	9
NB-TGFL-C35	350	600	800	¥165,900	¥158,000	6.0	5,200	6.0	0.43	15A	15
NB-TGFL-C45	450	600	800	¥181,650	¥173,000	10.0	8,600	10.0	0.72	15A	18
NB-TGFL-C55	550	600	800	¥193,200	¥184,000	10.7	9,200	10.7	0.77	15A	23
NB-TGFL-C67	670	600	800	¥252,000	¥240,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15A	30
NB-TGFL-C87	870	600	800	¥281,400	¥268,000	20.0	17,200	20.0	1.43	15A	36
NB-TGFL-C67W	670	600	800	¥273,000	¥260,000	12.0	10,400	12.0	0.87	15A×2	15×2
NB-TGFL-C87W	870	600	800	¥305,550	¥291,000	20.0	17,200	20.0	1.43	15A×2	18×2
NB-TGFL-C105W	1,050	600	800	¥316,050	¥301,000	21.4	18,400	21.4	1.53	15A×2	23×2
NB-TGFL-C130W	1,300	600	800	¥484,050	¥461,000	28.0	24,000	28.0	2.00	15A×2	30×2
卓上タイプ											
NB-TCFL-C4045G	400	450	410	¥141,750	¥135,000	5.1	4,400	5.1	0.37	13φ/9.5φ	12

付属品：油切り網、油切り、フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網
NB-TCFL-C4045G 付属品：すべり板、前カゴ、敷き網、すくい網、フタ、排油ガイドパイプ
●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。　※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認定品

設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

低輻射熱式DXガスフライヤー

熱効率63%達成　COOK

ガス

バスケットタイプ

P65

IH P54
電気 P53

D-TGFL-C45A

D-TGFL-C55A

D-TGFL-C45A2

D-TGFL-C55A2

ベローズ形浸管採用。
ハイパワーで冷凍食品に最適。
簡単操作のデジタル表示
高性能マイコンコントローラー搭載。

間口850mm

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 ℓ
D-TGFL-C35	350	600	800	¥261,450	¥249,000	8.0	7,000	8.0	0.57	15	1φ100V	13	15
D-TGFL-C45	450	600	800	¥283,500	¥270,000	10.8	9,300	10.8	0.78	15	1φ100V	13	18
D-TGFL-C55	550	600	800	¥303,450	¥289,000	12.0	10,500	12.0	0.85	15	1φ100V	13	23
D-TGFL-C67	670	600	800	¥338,100	¥322,000	15.3	13,000	15.3	1.10	15	1φ100V	13	30
D-TGFL-C87	870	600	800	¥388,500	¥370,000	21.6	18,600	21.6	1.56	15	1φ100V	13	36
D-TGFL-C67W	670	600	800	¥460,950	¥439,000	16.0	14,000	16.0	1.14	15×2	1φ100V	26	15×2
D-TGFL-C87W	870	600	800	¥498,750	¥475,000	21.6	18,600	21.6	1.56	15×2	1φ100V	26	18×2
D-TGFL-C105W	1,050	600	800	¥546,000	¥520,000	24.0	21,000	24.0	1.70	15×2	1φ100V	26	23×2
D-TGFL-C130W	1,300	600	800	¥616,350	¥587,000	30.6	26,000	30.6	2.20	15×2	1φ100V	26	30×2
D-TGFL-C45A	450	750	800	¥354,900	¥338,000	11.9	10,000	11.9	0.85	15	1φ100V	13	25
D-TGFL-C55A	550	750	800	¥383,250	¥365,000	13.2	11,500	13.2	0.95	15	1φ100V	13	31
バスケットタイプ												フライバスケット付	
D-TGFL-C45A2	450	750	800	¥388,500	¥370,000	11.9	10,000	11.9	0.85	15	1φ100V	13	25
D-TGFL-C55A2	550	750	800	¥414,750	¥395,000	13.2	11,500	13.2	0.95	15	1φ100V	13	31

付属品：油切り網、油切り、フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網　：D-TGFL-C45A2、D-TGFL-C55A2 は、フライバスケット付
●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。　※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認定品

設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。

低輻射熱式DHガスフライヤー

熱効率55%達成

ガス 輻射熱が少なく、作業者・作業環境にやさしい。
清掃性を重視した鍋底加熱方式。

P65

電気 P53

DH-TCFL-C4050G

DH-TGFL-C35

DH-TGFL-C45

DH-TGFL-C55

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	電源	消費電力(50/60Hz) W	油量 ℓ
卓上タイプ												付属品：フタ、敷き網、排油ガイドパイプ	
DH-TCFL-C4050G	400	500	300	¥192,150	¥183,000	4.4	3,800	4.4	0.30	φ13/φ9.5	1φ100V	13	6
スタンドタイプ												付属品：フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網、アース線	
DH-TGFL-C35	350	600	800	¥308,700	¥294,000	5.5	4,800	5.5	0.40	15A	1φ100V	13	9
DH-TGFL-C45	450	600	800	¥323,400	¥308,000	8.9	7,800	8.9	0.65	15A	1φ100V	13	12
DH-TGFL-C55	550	600	800	¥354,900	¥338,000	9.7	8,400	9.7	0.70	15A	1φ100V	13	15

●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。 ※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認承品

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

DH-TCFL-C4050G オプション部品

油切り	FLOC-4050G	税込¥13,125
油切り網	FLOCN-4050G	税込¥3,675
排油ガイドパイプ(中)	OGPM-4050G	税込¥2,730
排油ガイドパイプ(長)	OGPL-4050G	税込¥3,465
清掃棒	FLOS-4050G	税込¥1,470

低輻射熱式SDガスフライヤー

熱効率69%達成

ガス 新型５角形浸管（熱交換機）の採用により、熱効率 69%を達成し、
圧倒的な経済性と清掃性を大きく向上。

P65

IH P54
電気 P53

SD-TGFL-C45 ¥308,000
税込¥323,400

■外形寸法：W450xD600xH800
■ガス消費量(都市GAS/LPG)：
9.07kW(7,800kcal/h)/9.07kW(0.65kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG)： 15A
■消費電力：単相100V13W
■能力(容量)：油量18ℓ

SD-TGFL-C55 ¥338,000
税込¥354,900

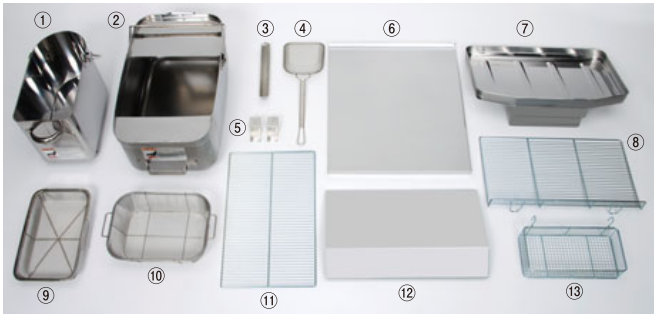
■外形寸法：W550xD600xH800
■ガス消費量(都市GAS/LPG)：
10.23kW(8,800kcal/h)/10.23kW(0.73kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG)： 15A
■消費電力：単相100V13W
■能力(容量)：油量23ℓ

●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。
※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認承品

付属品・オプション　低輻射熱式ガスフライヤー

各タイプ標準付属品

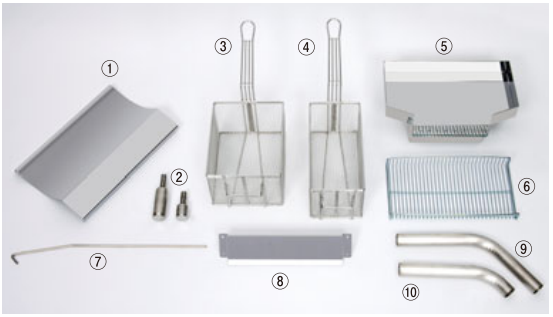
(低輻射熱式ガスフライヤー / NB・DX・SD・DH各タイプ)



①ステンレス油缶(NB−TGFL−C30専用)②ステンレス油缶
③排油ガイドパイプ(卓上用)　④すくい網　⑤耐震金具(NB−TGFL−C30専用)
⑥油槽フタ　⑦油切り　⑧油切り網　⑨ステンレス油缶用油こし網(NB−TGFL−C30専用)
⑩油こし網　⑪敷き網　⑫すべり板　⑬前かごA(卓上NB−TCFL−C4045G専用)

各タイプオプション

(低輻射熱式ガスフライヤー / NB・DX・SD・DH各タイプ)



①天ぷら用すべり板　②アジャスト　③フライバスケット(大)
④フライバスケット(小)　⑤卓上用油切り　⑥卓上用油切り網　⑦掃除棒
⑧フライバスケット掛け　⑨卓上用排油ガイドパイプ(長)
⑩卓上用排油ガイドパイプ(中)

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　コンベア異常防止装置　連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用製品　涼厨
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

連続ガスフライヤー

ガス 卓上連続フライヤー/潜行ネットコンベア搬送方式

IH P54
電気 P53

CFL-12R

★ CFL-20N

オートリフトアップ式コンベア

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 ℓ	コンベア幅 (mm)	JIA認証
潜行ネットコンベア搬送方式															
★CFL-15N	1,480	790	850	¥お問合せください		41.8	36,000	41.8	3.00	25	1φ100V	185	68	540	○
★CFL-20N	1,980	790	850	¥お問合せください		55.8	48,000	55.8	4.00	25	1φ100V	185	90	540	○
★CFL-30N	2,980	790	850	¥お問合せください		83.6	72,000	83.6	6.00	32	1φ100V	185	132	540	○
★CFL-12SN	1,200	670	850	¥お問合せください		20.9	18,000	20.9	1.50	20	1φ100V	50	36	400	
★CFL-15SN	1,500	670	850	¥お問合せください		31.4	27,000	31.4	2.23	20	1φ100V	500	46	400	
★CFL-18SN	1,800	670	850	¥お問合せください		41.9	36,000	41.9	2.83	20	1φ100V	500	56	400	
エプロンコンベア搬送方式															
CFL-12L	1,200	600	350	¥1,181,250	¥1,125,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	1φ100V	60	25	300	
CFL-12R	1,200	600	350	¥1,181,250	¥1,125,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	1φ100V	60	25	300	
★CFL-40AP	4,050	1,250	880	¥お問合せください		115.1	100,000	115.1	8.33	32	3φ200V	400	156	600	

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

ご希望の油温を適温コントロール
デジタル設定、デジタル表示によるサーモスタットを装備。油温を(100℃から200℃)適温にコントロールします。

万一の事故を未然に防ぐ
立ち消え安全装置、異常過熱防止装置、緊急停止ボタン、警報ランプ、連続スパーク点火方式などの安全性、操作性を重視した製品です。

簡単スピードコントロール
コンベアのスピードは、0分(停止)から10分まで、食材に合わせて無段階に設定できます。またコントロールボックスは135度の回転が可能ですから、どの位置からも現在の設定が容易に確認できます。

オートリフトアップ式コンベアでお手入れ簡単
ボタン一つでワンタッチでコンベアネットがアップ・ダウンするオートリフトアップを採用。簡単に油槽の掃除ができます。

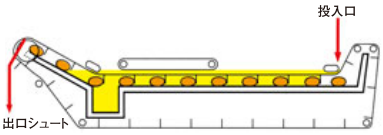
高熱効率・高経済性
バーナーの直火により、熱を無駄なく伝える熱効率に富んだ経済設計です。

揚げカス自動排出装置
カス自動搬出コンベア装置を装備。揚げ物にカスが付着するのを防ぐばかりでなく、油の老化を抑えます。

潜行ネットコンベア搬送式
投入された食材は、搬送と潜行の2本のネットコンベアにはさまれて油槽の中を運ばれますので、食材を傷つけることなく表裏ムラなく調理できます。揚げ上がった食材は、自動的に油を切りながら反対側の出口シュートより搬出されます。

【適用食材】
●コロッケ類　●カツ類
●唐揚げ類　●冷凍食品類
※コンベアがネット形状ですので、一部、調理に不向き(細長い形状など)な食材があります。詳しくはお問い合わせください。

エプロンコンベア搬送式
投入された食材は、ステンレス製搬送エプロンにより油槽の中を運ばれます。この際に発生する油槽内の緩やかな油の対流により、ムラのない調理が可能です。



【適用食材】
●天ぷら類　●かき揚げ類
●コロッケ類　●カツ類
●唐揚げ類　●冷凍食品類
※調理品に合わせて、潜行ネットをご使用ください。

ガスフライヤー奥行750mmタイプ

ガス

★ TA-FL-12

★ TA-FL-12　¥337,000
税込￥353,850
■外形寸法:W400×D750×H850
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
11.6kW(10,000kcal/h)
/11.6kW(0.88kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):15A
■能力(容量):油量12ℓ

★ TA-FL-11W　¥509,000
税込￥534,450
■外形寸法:W450×D750×H850
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
23.2kW(20,000kcal/h)
/23.3kW(1.67kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):20A
■能力(容量):油量11ℓ×2
※付属品:敷き網、油こし網、すくい網、油缶フタ、排油パイプ

オプション

オプション
専用フライバスケット
W137×D280(480)×H133

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

電気フライヤー

COOK

電気 スタンド/卓上タイプ

ガス P50
IH P54

TEFL-35N

TEFL-45N

TEFL-67WN

ヒーター跳ね上げ

TEFL-50AL
付属品:排油パイプ×1、
油こし網×1、
フライバスケット×4
安全装置：温度過昇防止装置

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 ℓ
一槽タイプ								
TEFL-35N	350	600	800	¥438,900	¥418,000	3φ200V	4.5	13
TEFL-45N	450	600	800	¥496,650	¥473,000	3φ200V	6.0	18
TEFL-55N	550	600	800	¥577,500	¥550,000	3φ200V	8.0	23
二槽タイプ								
TEFL-67WN	670	600	800	¥831,600	¥792,000	3φ200V	9.0	13×2
TEFL-87WN	870	600	800	¥981,750	¥935,000	3φ200V	12.0	18×2
TEFL-105WN	1,050	600	800	¥1,131,900	¥1,078,000	3φ200V	16.0	23×2
直接加熱方式スタンドタイプ								
★TEFL-50AL	500	600	800	¥お問合せください		3φ200V	4.5	13

安全装置：温度過昇防止装置
付属品：敷き網、スベリ板、フタ、すくい網、油缶、油切り、油切り網、油こし網

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

電気フライヤーミニ卓上タイプ

電気 フライ用

ガス P51

TCFL-8B ¥95,000
税込¥99,750

■外形寸法:W265xD405xH190
■消費電力:単相100V 1.3kW
■油量:4～8ℓ
■油槽有効寸法:W235xD295
■温度調節範囲:60～200℃
※付属品:フタ、スノコ、バスケット

天ぷら用

TCFL-8T ¥94,000
税込¥98,700

■外形寸法:W265xD405xH190
■消費電力:単相100V 1.3kW
■油量:4～8ℓ
■油槽有効寸法:W235xD295
■温度調節範囲:60～200℃
※付属品:フタ、スノコ、前カゴ、すべり板

電気フライヤー

電気 ハイパワー卓上タイプ

ガス P51

TCFL-3345EP ¥176,000
税込¥184,800

■外形寸法:W330xD450xH250
■消費電力:単相200V 3.0kW
■油量:9ℓ
※付属品:45バスケットx1

TCFL-4560E ¥255,000
税込¥267,750

■外形寸法:W450xD600xH300
■消費電力:三相200V 6.0kW
■油量:12ℓ
※付属品:60バスケットx2、油こし網x1、排油パイプx1

TCFL-3545E

TCFL-3545E ¥163,000
税込¥171,150

■外形寸法:W355xD450xH250
■消費電力:単相200V 3.0kW
■油量:9ℓ
※付属品:45バスケットx1、油こし網x1、排油パイプx1

★TCFL-8560E ¥487,000
税込¥511,350

■外形寸法:W850xD600xH300
■消費電力:三相200V 12.0kW
■油量:12ℓx2
※付属品:60バスケットx4、油こし網x2、排油パイプx2

電気フライヤーオートリフトアップ

電気 卓上タイプ　オートリフトアップ付き

★TCFL-3655EAL ¥410,000
税込¥430,500

■外形寸法:W360×D550×H230
■消費電力:三相200V　3kW
■容量:油量7.5ℓ
※付属品:専用バスケット×1、
排油ガイドパイプ×1、フタ×1、すくい網×1
※安全装置:油温異常過熱防止装置

★TCFL-4055EAL ¥420,000
税込¥441,000

■外形寸法:W400×D550×H230
■消費電力:三相200V　4kW
■容量:油量9ℓ
※付属品:専用バスケット×1、
排油ガイドパイプ×1、フタ×1、すくい網×1
※安全装置:油温異常過熱防止装置

電気卓上連続フライヤー

電気

ガス P52

CFL-09EC-（R,L） ¥1,380,000
税込¥1,449,000

■外形寸法:W950×D580(＋20)×H300
■消費電力:単相100V 60W
三相200V　8.3kW
■容量:油量22ℓ
■コンベアスピード:90秒～MAX
※付属品:排油ガイドパイプ、カス受けカゴ

システムアップ例

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

IHフライヤー

COOK

IH マイコン6メモリー機能搭載

ガス P50
電気 P53

TIFL-35N

TIFL-45N

TIFL-87WN

コントロールパネル

850mm

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 ℓ
一槽タイプ								
TIFL-35N	350	600	800	¥525,000	¥500,000	1φ200V	3.5	13
TIFL-45N	450	600	800	¥598,500	¥570,000	3φ200V	5.3	18
TIFL-55N	550	600	800	¥798,000	¥760,000	3φ200V	7.0	23
二槽タイプ								
TIFL-67WN	670	600	800	¥966,000	¥920,000	1φ200V	7.0	13×2
TIFL-87WN	870	600	800	¥1,123,500	¥1,070,000	3φ200V	10.6	18×2
TIFL-105WN	1,050	600	800	¥1,470,000	¥1,400,000	3φ200V	14.0	23×2

安全装置：温度過昇防止装置
付属品：敷き網、スペリ板、フタ、すくい網、油缶、油切り、油切り網、油こし網

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

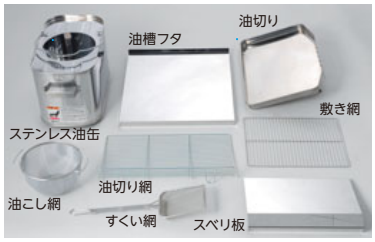
CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

オプション（別売）電気（TEFL）/IH（TIFL）フライヤーシリーズ

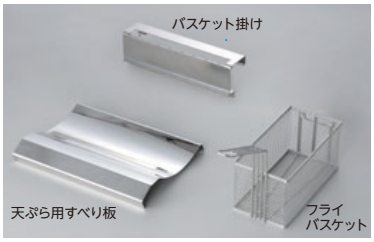
標準付属品セット

一油槽タイプセット
●フタ×1　●スペリ板×1　●敷き網×1　●すくい網×1
●油切り×1　●油切り網×1　●油缶×1　●油こし網×1

二油槽タイプセット
●フタ×1　●スペリ板×2　●敷き網×2　●すくい網×1
●油切り×1　●油切り網×1　●油缶×2　●油こし網×2



標準付属品



オプション

低周波IH連続フライヤー

IH 新開発浸管採用タイプ

ガス P52
電気 P53

★ CFL-09EI

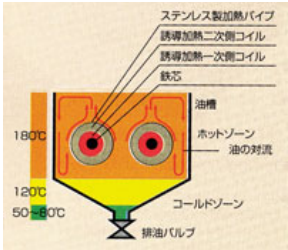
●濾過器オプションです

濾過器オプション
★ CFL-15EI

濾過器オプション
★ CFL-20EI

●コントロールボックス

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 ℓ	温度調節範囲 ℃	揚げ時間 分
★CFL-09EI-7	900	650	850	¥お問合せください		3φ200V	7.0	48	常温～200	2～10
★CFL-09EI-10	900	650	850	¥お問合せください		3φ200V	10.0	48	常温～200	2～10
★CFL-12EI-10	1,200	650	850	¥お問合せください		3φ200V	10.6	63	常温～200	2～10
★CFL-12EI-14	1,200	650	850	¥お問合せください		3φ200V	14.0	80	常温～200	2～10
★CFL-12EI-20	1,200	650	850	¥お問合せください		3φ200V	20.0	80	常温～200	2～10
★CFL-15EI-14	1,500	650	850	¥お問合せください		3φ200V	14.0	84	常温～200	2～10
★CFL-15EI-20	1,500	650	850	¥お問合せください		3φ200V	20.0	84	常温～200	2～10
★CFL-20EI-21	1,950	650	850	¥お問合せください		3φ200V	21.0	105	常温～200	2～10
★CFL-20EI-30	1,950	650	850	¥お問合せください		3φ200V	30.0	105	常温～200	2～10



●コンベア幅 400mm
※お店の厨房に合わせて、本体寸法はもちろん、右投入仕様・左投入仕様、投入部の開口寸法、搬出部の角度、ネット間隔などご希望に合わせて、オーダー受注製作も致します。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。

揚げカス搾り機

電気

OS-05i ¥780,000
税込¥819,000

■外形寸法:W150×D450×H800
■消費電力:単相 100V 90W
■処理能力:5kg/h

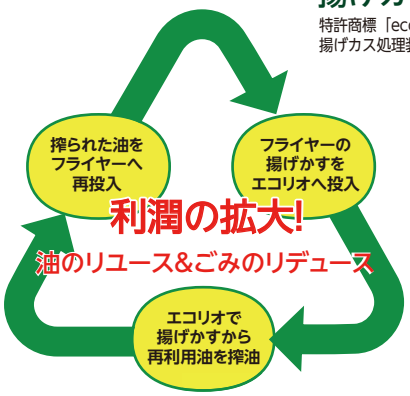
OS-12h ¥1,180,000
税込¥1,239,000

■外形寸法:W400×D600×H750
■消費電力:単相 100V 350W
■処理能力:20kg/h

ecolio

揚げカス搾り機

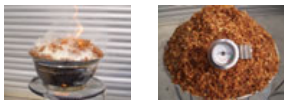
特許商標「ecolio」登録 第 5003843
揚げカス処理装置 特許 第 3734809
特許 第 4531707
特許 第 4694407
特願 2006-010087
特願 2006-134296



自然発火防止

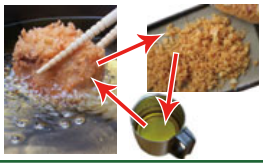
エコリオから排出された揚げカスは、消防法において<非危険物>に相当する。

社団法人日本海事検定協
理機 第5258
平成18年6月14日



コストメリット(油)

揚げ物からでた揚げカスをエコリオで搾油し、その油をフライヤーに再投入することができます。



コストメリット(廃棄物)

エコリオで圧搾すると搾りカスは産業廃棄物から普通ゴミとなります。
このため廃棄費用が圧縮されます。

GT汚損低減 労働環境改善

エコリオを導入することで防火としての加水も不要になりGT(グリストラップ)への油の混入も軽減されます。
また、油飛散による転倒等減少防止すると共に加水による重量増を75%縮減することで運搬の際の労働者の負担を大幅に削減することができます。

ショートニング溶解ヒーター

電気 フライヤー関連機器

差し込みセットするだけで、固形油を安全スピーディーに溶解。発火の心配不要で、ファーストフード店に最適です。

●標準装備したサーモスタットで安定した温調。高温による発火の危険性を回避するとともに、油の劣化を低減します。
●発熱部を面で構成することにより、清掃性も向上。

TSH-04 ¥99,000
税込¥103,950

■外形寸法:W80×D110×H520
■消費電力:単相100V 0.7kW
■重量:3.0kg
※過昇温度防止装置

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

厨房器具洗浄剤

タニコーフライヤークリーナー

フライヤーの油汚れを、こすらずに煮立てて簡単に除去します。手の届かないところにこびり付いた油汚れも簡単に浮き上がり、効率よく作業できます。

フライヤークリーナー500-20 ¥32,000
税込¥33,600

■荷姿:500g×20
■対金属安全性:アルミニウム・スズ・銅は不可
※ アルカリ性、無リン

油ろ過器

電気

B-OF-23

B-OF-15 ¥お問合せください

■外形寸法:W350×D690×H275(油量15ℓ)
■消費電力:単相 100V 140W
■吐出量:6.8ℓ/min/8.2ℓ/min(50/60Hz)

B-OF-18 ¥197,000
税込¥206,850

■外形寸法:W350×D520×H275(油量18ℓ)
■消費電力:単相 100V 140W
■吐出量:6.8ℓ/min/8.2ℓ/min(50/60Hz)

B-OF-23 ¥198,000
税込¥207,900

■外形寸法:W450×D520×H275(油量23ℓ)
■消費電力:単相 100V 140W
■吐出量:6.8ℓ/min/8.2ℓ/min(50/60Hz)

B-OF-30 ¥210,000
税込¥220,500

■外形寸法:W570×D520×H275(油量30ℓ)
■消費電力:単相 100V 140W
■吐出量:6.8ℓ/min/8.2ℓ/min(50/60Hz)

VR-2 ¥850,000
税込¥892,500

■外形寸法:W1,210×D660×H1,080
■適応ろ過油量:100ℓ

圧電点火方式 高性能サーモスタット 過熱防止装置付 立消え安全装置

ガスグリドル

ガス スタンドタイプ

★ TAP-TG-60

★ TAP-TG-90

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 (mm)
★TAP-TG-60	600	750	800	¥340,200	¥324,000	10.5	9,000	10.5	0.75	20	550	500	スタンド	18
★TAP-TG-90	900	750	800	¥446,250	¥425,000	22.7	19,500	22.8	1.63	20	850	500	スタンド	18

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

卓上グリドル

ガス

TGG-45N

TGG-60N

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 (mm)
TGG-45N	450	600	300	¥205,800	¥196,000	8.7	7,500	8.4	0.60	20	445	410	卓上	25
TGG-60N	600	600	300	¥217,350	¥207,000	12.2	10,500	11.9	0.85	20	595	410	卓上	25
TGG-90N	900	600	300	¥327,600	¥312,000	17.4	15,000	16.8	1.20	25	895	410	卓上	25

電気グリドル

電気 卓上タイプ

TCG-6060EN

TCG-9060EN

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	グリル寸法 間口	奥行	タイプ	プレート厚 (mm)
TCG-4560EN	450	600	300	¥193,200	¥184,000	3φ200V	3.0	400	470	卓上	15
TCG-6060EN	600	600	300	¥241,500	¥230,000	3φ200V	6.0	550	470	卓上	15
TCG-7560EN	750	600	300	¥275,100	¥262,000	3φ200V	6.0	700	470	卓上	15
TCG-9060EN	900	600	300	¥350,700	¥334,000	3φ200V	9.0	850	470	卓上	15
TCG-12060EN	1,200	600	300	¥420,000	¥400,000	3φ200V	12.0	1,150	470	卓上	15

電気グリドル専用キャビネット

● TCG-9060EN と専用キャビネット TCG-90CT とのセット例

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	備考
★TCG-60CT	595	530	500	¥65,100	¥62,000	W600用
★TCG-90CT	895	530	500	¥73,500	¥70,000	W900用
★TCG-120CT	1,195	530	500	¥91,350	¥87,000	W1200用

※高さ 550mm タイプも製作致します。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

チャコールグリラー

ガス

★TAP-CG-80B　¥587,000
税込¥616,350

■外形寸法:W800×D750×H800
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
18.6kW(16,000kcal/h)/18.1kW(1,3kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):20A
■ロストル寸法:W450×D450
※ファイアロック使用(ガス加熱)

★TAP-CG-80C　¥500,000
税込¥525,000

■外形寸法:W800×D750×H800
■ロストル寸法:W450×D450
※木炭使用

グリルプレート

ガス

★TAP-GP-40　¥197,000
税込¥206,850

■外形寸法:W400×D750×H800
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
7.0kW(6,000kcal/h)/7.0kW(0.5kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):15A

850mm

ハースグリラー

ガス

N-TGH-60　¥198,000
税込¥207,900

■外形寸法:W600×D600×H300
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
8.7kW(7,500kcal/h)/8.8kW(0.63kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

ガス赤外線グリラー

COOK

ガス 上火式

TIG-90

TIG-90S

上下火式

★TGF-75

★TGF-150

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	焼面寸法 間口	奥行	タイプ	備考
上火式														付属品:汁受(水入)皿、焼網、串受ロストル
TIG-60	560	415	615	¥111,300	¥106,000	5.50	4,700	5.50	0.40	13φ/9.5φ	325	400	上火式	バーナ3本
TIG-70	690	415	615	¥143,850	¥137,000	9.30	8,000	9.30	0.67	13φ/9.5φ	455	400	上火式	バーナ3本
TIG-90	900	415	615	¥200,550	¥191,000	11.00	9,500	11.00	0.79	15A	615	400	上火式	バーナ6本
TIG-120	1,160	565	615	¥287,700	¥274,000	24.80	21,300	24.80	1.78	20A	875	550	上火式	バーナ8本
TIG-90S	850	415	615	¥150,150	¥143,000	13.20	11,300	13.20	0.95	15A	615	400	上火式	バーナ3本
TIG-120S	1,160	415	615	¥232,050	¥221,000	18.60	16,000	18.60	1.33	20A	875	400	上火式	バーナ6本
TIG-150S	1,440	415	615	¥273,000	¥260,000	26.40	22,700	26.40	1.90	20A	1,150	400	上火式	バーナ6本
上下火式														
★TGF-75	750	750	1,500	¥334,950	¥319,000	21.28	18,300	21.21	1.52	25A	530	550	上下式	
★TGF-150	1,500	750	1,500	¥522,900	¥498,000	50.70	43,600	50.65	3.63	25A	585x2	550x2	上下式	

付属品：汁受（水入）皿、焼網、串受ロストル
JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

COOK

ガス 下火式

TMS-TIG-6

TMS-TIG-1K

TMS-TIG-2K

オプション
耐熱ガラス

L=430 タイプ　L=295 タイプ

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	耐熱ガラス数
TMS-TIG-4	510	515	230	¥100,800	¥96,000	7.00	6,000	7.00	0.50	13φ/9.5φ	L295×4
TMS-TIG-6	710	515	230	¥139,650	¥133,000	10.50	9,000	10.50	0.75	13φ/9.5φ	L295×6
TMS-TIG-8	910	515	230	¥175,350	¥167,000	14.00	12,000	14.00	1.00	※13φ/9.5φ	L295×8
★TMS-TIG-8W	1,000	515	230	¥186,900	¥178,000	14.00	12,000	14.00	1.00	※13φ/9.5φ	L295×8
串焼用											
TMS-TIG-1K	620	195	240	¥41,790	¥39,800	2.40	2,000	2.10	0.15	13φ/9.5φ	L430×1
TMS-TIG-2K	620	290	240	¥61,950	¥59,000	4.80	4,000	4.20	0.30	13φ/9.5φ	L430×2
TMS-TIG-4K	905	290	240	¥99,750	¥95,000	7.00	6,000	7.00	0.50	13φ/9.5φ	L295×4

付属品：　TMS-TIG シリーズ：焼網、串受ロストル
TMS-TIG-K シリーズ：串受ロストル

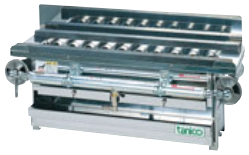
※都市ガス13A、12A以外は「15A」となります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　パイロット点火(点火棒使用)　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　COOK 調理能力表

ガス焼き鳥器

ガス



TYB-10G

TYB-14G

万能焼き物器

ガス　下段は、冷凍おにぎり等の事前加熱用として
お使い下さい。

TMG-061G

TMG-081G

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径(都市/LP)	焼き面寸法 間口	奥行	JIA認証
ガス焼き鳥器													付属品:串受バー×2本、串受けアタッチメント(左右各1)、バックガード
TYB-10G	560	200	200	¥60,900	¥58,000	7.0	6,000	6.3	0.45	9.5φ	460	135	○
TYB-14G	740	200	200	¥75,600	¥72,000	9.3	8,000	9.1	0.65	9.5φ	640	135	○
TYB-18G	920	200	200	¥88,200	¥84,000	11.6	10,000	11.2	0.80	13φ/9.5φ	820	135	○
万能焼き物器(上下火式)	(ファイヤーガード高さ:180mm)												付属品:焼網×2、汁受(061Gを除く)、竹串保護カバー
TMG-061G	650	550	300	¥360,150	¥343,000	11.0	9,500	10.5	0.75	20A	−	−	
TMG-081G	850	550	300	¥453,600	¥432,000	17.4	15,000	16.0	1.15	20A	−	−	
★TMG-101G	1,050	550	300	¥456,750	¥435,000	23.3	20,000	22.3	1.60	20A	−	−	

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ガスサラマンダー

ガス

TSM-90　¥306,000
税込¥321,300

■外形寸法:W900×D400×H430
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
10.1kW(8,700kcal/h)/10.2kW(0.73kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):15A
■焼き網寸法:W605×D285
※付属品:汁受(水入)、スライド引出、焼網

TMS-GSM-70　¥278,000
税込¥291,900

■外形寸法:W700×D400×H500
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
6.63kW(5,700kcal/h)/6.7kW(0.48kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):15A
■焼き網寸法:W655×D300
※付属品:壁面取付用プレート、焼網棚、
ドリップパン

電気サラマンダー

電気

★ ESM-90　¥457,000
税込¥479,850

■外形寸法:W900×D375×H430
■消費電力(50/60Hz):三相 200V 5.6kW
■グリッドバー6段切替

TMS-ESM-65　¥398,000
税込¥417,900

■外形寸法:W650×D450×H550
■消費電力(50/60Hz):三相 200V 4.2kW
■カムスイッチ2段切替

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

電気グリラー

電気　魚焼器卓上タイプ

★ TEIG-90

★ TEIG-90　¥500,000
税込￥525,000

■外形寸法:W860×D415×H615
■消費電力:三相 200V 3.0kW

●卓上タイプ遠赤外線焼物器
(焼床 450×150mm)

★ TY-3000E　¥197,000
税込￥206,850

■外形寸法:W660×D320×H220
■消費電力:三相 200V 2.4kW
※付属品:串受け棒

★ TEIG-120　¥610,000
税込￥640,500

■外形寸法:W1,120×D415×H615
■消費電力:三相 200V 5.1kW

電気式上下赤外線グリラー

電気

SD-TEIG-90W　¥1,405,000
税込￥1,475,250

■外形寸法:W900×D750×H650
■消費電力:三相 200V 6.4kW
■庫内寸法:W550×D374
※付属品:焼き網4枚
※オプション:専用架台

●魚介類の焼き調理に最適！
赤外線ヒーターによる上下同時加熱

SD-TEIG-120W　¥1,687,000
税込￥1,771,350

■外形寸法:W1,200×D750×H650
■消費電力:三相 200V 9.6kW
■庫内寸法:W850×D374
※付属品:焼き網6枚
※オプション:専用架台

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

お好み焼きテーブル(電気式)

電気 ユニットタイプ、洋卓組み込みタイプ、座卓組み込みタイプ

お好み焼きだけでなく、鉄板焼きにもお使いいただけます。
湯煙の発生が低減でき、足下が広々とした設計なので、
お客様が快適に使用できます。

TOTE-2K

★ TOTE-6KZ

TOTE-4KY

TOTE-T ユニット組込み

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	鉄板寸法(mm) W×D	仕様
ユニットタイプ 黒皮鉄板									付属品:本体固定板×4
TOTE-2K	520	430	150	¥286,650	¥273,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
TOTE-4K	670	430	150	¥304,500	¥290,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
TOTE-6K	870	430	150	¥331,800	¥316,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
★TOTE-8K	1,230	430	150	¥598,500	¥570,000	3φ200V	6.0	1,141×341	8人掛け用
ユニットタイプ 磨き鉄板									付属品:本体固定板×4
★TOTE-2M	520	430	150	¥294,000	¥280,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4M	670	430	150	¥311,850	¥297,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6M	870	430	150	¥340,200	¥324,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
★TOTE-8M	1,230	430	150	¥640,500	¥610,000	3φ200V	6.0	1,141×341	8人掛け用
洋卓組み込みタイプ 黒皮鉄板									
★TOTE-2KY	900	800	700	¥394,800	¥376,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4KY	1,200	800	700	¥441,000	¥420,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6KY	1,500	800	700	¥490,350	¥467,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
洋卓組み込みタイプ 磨き鉄板									
★TOTE-2MY	900	800	700	¥402,150	¥383,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4MY	1,200	800	700	¥448,350	¥427,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6MY	1,500	800	700	¥498,750	¥475,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
座卓組み込みタイプ 黒皮鉄板									
★TOTE-2KZ	900	800	350	¥391,650	¥373,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4KZ	1,200	800	350	¥437,850	¥417,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6KZ	1,500	800	350	¥487,200	¥464,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
座卓組み込みタイプ 磨き鉄板									
★TOTE-2MZ	900	800	350	¥399,000	¥380,000	3φ200V	2.3	431×341	2人掛け用
★TOTE-4MZ	1,200	800	350	¥445,200	¥424,000	3φ200V	3.0	581×341	4人掛け用
★TOTE-6MZ	1,500	800	350	¥495,600	¥472,000	3φ200V	4.1	781×341	6人掛け用
たこ焼き器・ユニットタイプ									コントロールBOX別置き
TOTE-T	280	430	170	¥277,200	¥264,000	3φ200V	1.5	—	18個/回

※黒皮鉄板：酸化皮膜があるタイプ　※ 磨き鉄板：鉄板の表面研磨（ステンレスの様な仕上げ）タイプ

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

電気焼物器

電気 熱量3段切替

3P-221WC

3P-221W

3P-207XC

3P-209X

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	焼床寸法(mm) W×D
万能タイプ卓上型								※付属品=ゲタバキ鉄灸3ケ
3P-221WC	1,200	550	380	¥945,000	¥900,000	3φ200V	21.0	1,000×300
万能タイプ床置型								※付属品=ゲタバキ鉄灸3ケ
3P-221W	1,200	550	850	¥907,200	¥864,000	3φ200V	21.0	1,000×300
焼鳥(大串)専用タイプ卓上型								※共通付属品=鉄灸2ケ
3P-207XC	760	410	390	¥560,700	¥534,000	3φ200V	7.5	600×150
3P-209XC	760	410	390	¥604,800	¥576,000	3φ200V	9.0	600×170
3P-210XC	910	410	390	¥667,800	¥636,000	3φ200V	10.2	750×150
3P-210DC	760	450	390	¥730,800	¥696,000	3φ200V	10.2	600×200
3P-212XC	960	410	390	¥730,800	¥696,000	3φ200V	12.0	800×170
焼鳥(大串)専用タイプ床置型								※共通付属品=鉄灸2ケ
3P-209X	760	410	850	¥567,000	¥540,000	3φ200V	9.0	600×170
3P-210X	910	410	850	¥630,000	¥600,000	3φ200V	10.2	750×150
3P-212X	960	410	850	¥693,000	¥660,000	3φ200V	12.0	800×170
3P-210D	760	450	850	¥693,000	¥660,000	3φ200V	10.2	600×200

高性能サーモスタット　連続スパーク点火　過熱防止装置付　立消え安全装置　電気使用製品　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　COOK 調理能力表

自動回転たこ焼器

電気 ガス

●半自動ガス式　●半自動電気式　●ガス式　●電気式

TKG-42N-50H

TKE-42N-50H

MKG48N-42

★ MKE48R-42

ガス式（TKG シリーズ）
ガス式（MKG シリーズ）
電気式（MKE シリーズ）
電気式（TKE シリーズ）

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続ホース口径(都市/LP)	電源	消費電力(50/60Hz) kW	能力
半自動(半自動回転機能に特化したエントリーモデル)													※たこ焼玉径45mmのみ
TKG-42N-(50/60)H	500	600	607	¥516,600	¥492,000	6.5	5,600	6.5	0.5	13φ/9.5φ	1φ100V	0.055/0.07	42個/回
TKE-42N-(50/60)H	500	600	600	¥627,900	¥598,000						3φ200V	4.0	42個/回
レゾナコート仕様(耐久性を更にアップした新コート)													
★MKE32R-42	420	600	482	¥689,850	¥657,000						3φ200V	3.6	32個/回
★MKE32R-45	420	600	482	¥689,850	¥657,000						3φ200V	3.6	32個/回
★MKE48R-42	470	600	482	¥963,900	¥918,000						3φ200V	4.5	48個/回
★MKE48R-45	470	600	482	¥963,900	¥918,000						3φ200V	4.5	48個/回
★MKG32R-42	420	600	482	¥687,750	¥655,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★MKG32R-45	420	600	482	¥687,750	¥655,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★MKG48R-42	470	600	482	¥963,900	¥918,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
★MKG48R-45	470	600	482	¥963,900	¥918,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
テフロンコート仕様(標準コート)													
★MKE32N-42	420	600	482	¥661,500	¥630,000						3φ200V	3.6	32個/回
★MKE32N-45	420	600	482	¥661,500	¥630,000						3φ200V	3.6	32個/回
MKE48N-42	470	600	482	¥934,500	¥890,000						3φ200V	4.5	48個/回
MKE48N-45	470	600	482	¥934,500	¥890,000						3φ200V	4.5	48個/回
★MKG32N-42	420	600	482	¥661,500	¥630,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
★MKG32N-45	420	600	482	¥661,500	¥630,000	4.5	3,870	4.5	0.33	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	32個/回
MKG48N-42	470	600	482	¥934,500	¥890,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回
MKG48N-45	470	600	482	¥934,500	¥890,000	6.3	5,400	6.3	0.45	13φ/9.5φ	1φ100V	0.2	48個/回

※たこ焼き玉径 42mm と 45mm があります。

オプション（別売）

セットホッパー

ダストバット（オプション）

セットホッパー（特殊樹脂加工）
MKSH32（32個用）¥24,360（税込）
MKSH48（48個用）¥30,240（税込）

テフロンコート仕様予備プレート（交換用焼板）
32個用　¥50,400（税込）
48個用　¥59,640（税込）
ダストバット

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

電気焼物器

電気 熱量3段切替

G-18

G-10T

G-10TW-1

GK-6T

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	焼床寸法(mm) W×D
万能タイプ								※共通付属品=ゲタバキ鉄灸2ケ・鉄灸1ケ
G-10	720	550	850	¥528,150	¥503,000	3φ200V	10.2	520×270
G-12	810	550	850	¥618,450	¥589,000	3φ200V	12.0	610×270
G-15	890	580	850	¥701,400	¥668,000	3φ200V	15.0	690×300
G-18	1,020	580	850	¥804,300	¥766,000	3φ200V	18.0	820×300
G-21	1,020	630	850	¥919,800	¥876,000	3φ200V	21.0	820×350
卓上万能タイプ								※共通付属品=ゲタバキ鉄灸2ケ・鉄灸1ケ
G-10T	720	550	350	¥562,800	¥536,000	3φ200V	10.2	520×270
G-12T	810	550	350	¥657,300	¥626,000	3φ200V	12.0	610×270
G-15T	890	580	350	¥740,250	¥705,000	3φ200V	15.0	690×300
G-18T	1,020	580	400	¥843,150	¥803,000	3φ200V	18.0	820×300
G-21T	1,020	630	400	¥958,650	¥913,000	3φ200V	21.0	820×350
両面焼棚付卓上万能タイプ								※共通付属品=鉄灸3ケ・焼網2ケ
G-10TW-1	720	550	350	¥631,050	¥601,000	3φ200V	10.2	520×270
G-12TW-1	810	550	350	¥740,250	¥705,000	3φ200V	12.0	610×270
G-15TW-1	890	580	350	¥840,000	¥800,000	3φ200V	15.0	690×300
G-18TW-1	1,020	580	400	¥945,000	¥900,000	3φ200V	18.0	820×300
串焼卓上タイプ								※共通付属品=鉄灸2ケ
GK-6T	760	410	350	¥509,250	¥485,000	3φ200V	6.0	600×110
GK-8T	960	410	350	¥576,450	¥549,000	3φ200V	8.0	800×110
GK-10T	1,160	410	350	¥637,350	¥607,000	3φ200V	10.2	1,000×110
GK-4T-3	610	410	390	¥457,800	¥436,000	3φ200V	4.50	450×110

※機種により給水排水設備が必要です。

※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

ガスティルティングパン

COOK

ガス

GFC-100TP

GFC-70TP ¥1,089,000 税込¥1,143,450

■外形寸法:W1,060×D930×H945
■ガス消費量(都市GAS/LPG):27.9kW(24,000kcal/h)/26.5kW(1.9kg/h)
■ガス接続口径(都市GAS/LPG):20A
■槽寸法/容積:W620×D620 / 70ℓ

GFC-100TP ¥1,309,000 税込¥1,374,450

■外形寸法:W1,360×D930×H945
■ガス消費量(都市GAS/LPG):39.5kW(34,000kcal/h)/36.3kW(2.6kg/h)
■ガス接続口径(都市GAS/LPG):20A
■槽寸法/容積:W920×D620 / 100ℓ

電気ティルティングパン

COOK

電気

TE-100TP

TE-70TP ¥1,045,000 税込¥1,097,250

■外形寸法:W1,045×D910×H945
■消費電力(50/60Hz):三相200V 8kW
■槽寸法/容積: 70ℓ

TE-100TP ¥1,265,000 税込¥1,328,250

■外形寸法:W1,345×D910×H945
■消費電力(50/60Hz):三相200V 12kW
■槽寸法/容積:W940×D625 / 100ℓ

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ガス回転釜

COOK

ガス ステンレス製

スチーム P62
電気 P62
IH P62

TRK-055F

TRK-110DF

TRK-080DF

金属フレキホース

水栓取付台取付図

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	つば元水量 ℓ	満水量 ℓ	備考
TRK-036DF	1,210	860	850	¥444,150	¥423,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	自動点火
TRK-055DF	1,255	900	890	¥453,600	¥432,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	自動点火
TRK-080DF	1,340	980	880	¥489,300	¥466,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	自動点火
TRK-110DF	1,390	1,035	900	¥512,400	¥488,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	自動点火
TRK-150DF	1,465	1,110	1,030	¥534,450	¥509,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	自動点火
★TRK-190DF	1,555	1,160	1,020	¥740,250	¥705,000	46.5	40,000	46.5	3.33	20	190	220	自動点火
TRK-036F	1,210	860	850	¥401,100	¥382,000	18.6	16,000	18.6	1.33	20	36	60	マッチ点火
TRK-055F	1,255	900	890	¥410,550	¥391,000	23.3	20,000	23.3	1.67	20	55	80	マッチ点火
TRK-080F	1,340	980	880	¥446,250	¥425,000	32.6	28,000	32.6	2.33	20	80	110	マッチ点火
TRK-110F	1,390	1,035	900	¥468,300	¥446,000	37.2	32,000	37.2	2.67	20	110	140	マッチ点火
TRK-150F	1,465	1,110	1,030	¥522,900	¥498,000	41.9	36,000	41.9	3.00	20	150	185	マッチ点火
★TRK-190F	1,555	1,160	1,020	¥677,250	¥645,000	46.5	40,000	46.5	3.33	20	190	220	マッチ点火

※内釜鋳鉄製(TRKF)、アルミ製(TRKA)も受注生産しております。
JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

オプション(別売) ガス回転釜用水栓取付台

★TRK-SA ¥22,300 税込¥23,415

■寸法:W260×D230×H1,000

適用モデル
TRK-036DF、TRK-055DF、TRK-080DF、TRK-110DF、TRK-036F、TRK-055F、TRK-080F、TRK-110F 用

★TRK-SB ¥23,000 税込¥24,150

■寸法:W260×D230×H1,120

適用モデル
TRK-150DF、TRK-190DF、TRK-150F、TRK-190F 用

緊急災害用煮炊釜(屋外用)

COOK

ガス

★TKS-36K

ケース

緊急災害用煮炊釜は非常時の備えとして！
学校行事、団体活動における野外調理に最適！

本体は、ステンレス製二分割のため重ねて収納でき、省スペース。
ガスが使えない時、薪でも使用可能。

型式	外形寸法(mm) 間口	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径	つば元水量 ℓ	重量 本体+収納箱 kg	収納箱 外径寸法(mm) W×D×H	目安調理量 適切~最大 食/回
★TKS-36K	φ704	569	¥241,500	¥230,000	14.0	1.00	φ9.5ホースエンド	36	47	805×805×555	70~80
★TKS-55K	φ795	639	¥273,000	¥260,000	23.3	1.67	φ9.5ホースエンド	55	59	915×915×560	110~130
★TKS-80K	φ844	657	¥304,500	¥290,000	30.2	2.17	φ9.5ホースエンド	80	68	915×915×560	160~180
★TKS-110K	φ892	707	¥336,000	¥320,000	34.9	2.50	φ9.5ホースエンド	110	82	985×985×590	220~250

付属品:ロストル

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

圧電点火方式 高性能サーモスタット 過熱防止装置付 連続スパーク点火 立消え安全装置 電気使用製品 COOK 調理能力表
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

回転式炒め機（ガス式）

ガス ［チャオ］

RG-350GL　¥390,000
税込¥409,500

■外形寸法：W482×D445×H615
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：6.98kW（6,000kcal/h）/6.98kW（0.5kg/h）
■ガス接続口径（都市GAS/LPG）：φ13/φ9.5
■消費電力：単相100V 35W
■能力（容量）：20ℓ
※付属品：撹拌羽根

［チャオチャオ］

RG-350HG2　¥490,000
税込¥514,500

■外形寸法：W460×D600×H775
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：14.0kW（12,000kcal/h）/14.0kW（1.00kg/h）
■ガス接続口径（都市GAS/LPG）：φ13/φ9.5
■消費電力：単相100V 70W
■能力：チャーハンの場合6～8人
※付属品：炒め用撹拌羽根（万能用）
※オプション：炒め用撹拌羽根セット（焼きそば用）、炒め用撹拌羽根セット（万能セット）

RG-350HG2C　¥550,000
税込¥577,500

■釜回転スピードコントロール付

ガスボイリングパン

ガス

★ TAP-BP-50　¥447,000
税込¥469,350

■外形寸法：W600×D750×H800
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：14.5kW（12,500kcal/h）/14.0kW（1.0kg/h）
■ガス接続口径（都市GAS/LPG）：20A
■給水接続口径：15A
■能力（容量）：50ℓ

スープケトル

スチーム 蒸気式

SHT-60　¥972,000
税込¥1,020,600

■外形寸法：W1,175×D669×H1,500
■蒸気消費量：42kg/h
■能力（容量）：60ℓ
※最高使用圧力0.3mpa

蒸気回転釜

スチーム ステンレスタイプ

ガス P61　RHST 型

RHST-18　¥973,000
税込¥1,021,650

■外形寸法：W1,281×D636×H1,600（70ℓ）

RHST-22　¥1,118,000
税込¥1,173,900

■外形寸法：W1,431×D756×H1,730（125ℓ）

RHST-20　¥1,023,000
税込¥1,074,150

■外形寸法：W1,331×D688×H1,650（90ℓ）

ガス回転釜

ガス フライヤー仕様

GHSF-II 型

GHSF-II-23　¥634,000
税込¥665,700

■外形寸法：W1,200×D826×H1,530（36ℓ）
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：18.0kW（15,500kcal/h）/18.0kW（1.29kg/h）
※前面ドローバルブ付
※過熱防止装置、温度調節装置付

GHSF-II-26　¥655,000
税込¥687,750

■外形寸法：W1,320×D906×H1,645（55ℓ）
■ガス消費量（都市 GAS/LPG）：18.0kW（15,500kcal/h）/18.0kW（1.29kg/h）
※ 前面ドローバルブ付
※ 過熱防止装置、温度調節装置付

撹拌装置

スチーム 巻き上げ式

ガス P61

NH2-40　¥1,730,000
税込¥1,816,500

■出力：0.4kW
■回転数（自転/公転）：13.5～53.5（20～80Hz）/4.8～19.0（20～80Hz）
■消費電力：三相200V 400W

NH2-75　¥2,160,000
税込¥2,268,000

■出力：0.75kW
■回転数（自転/公転）：15.4～61.6/5.5～22（50Hz）18.2～72.8/6.5～26（60Hz）
■消費電力：三相200V 750W

IHケトル

IH

ガス P61　ISR-32

ISR-32　¥5,816,000
税込¥6,106,800

■外形寸法：W1,850×D1,150×H2,040
■消費電力：三相200V 20.1kW
■内容量：140ℓ

ISR-300　¥8,776,000
税込¥9,214,800

■外形寸法：W2,050×D1,400×H2,400
■消費電力：三相200V 45.5kW
■内容量：300ℓ

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430・TTS304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄・衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
調理能力表
新調理/HACCP
工業会仕様
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

ガス式蒸し器

COOK

ガス

軟水器(オプション)
TCAR-5000
税込￥97,650

N-TSB-60H

軟水器(オプション)
TCAR-5000
税込￥97,650

TSB-65

TSB-132

N-TSB-60H

TSB-65、132、198

素材を活かした蒸し器調理をはじめ、
冷凍食品の解凍・食品の除菌と
幅広い用途に適しています。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	中棚寸法/段数 W×D(mm)	ガス接続口径(都市/LP)	給水口径A	排水口径A	JIA認証
N-TSB-60H	600	600	1,760	¥560,700	¥534,000	14.0	12,000	14.0	1.0	490×490/5	15A	15	20	○
TSB-65	650	600	1,800	¥665,700	¥634,000	13.9	12,000	13.9	1.0	485×445/8	13φ/9.5φ	15	25	
TSB-132	1,320	600	1,800	¥1,035,300	¥986,000	27.9	24,000	27.9	2.0	485×445/8×2	13φ/9.5φ×2	15	25	
★TSB-198	1,980	600	1,800	¥1,680,000	¥1,600,000	41.8	36,000	41.8	3.0	485×445/8×3	13φ/9.5φ×3	15×2	25×2	

※N-TSB-60H:内装SUS304
※TSB-65、132、198は、おこわ調理はできません。
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。
JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ガス式ラッキーボイラー

COOK

ガス 自動給水装置付

軟水器（オプション）
TCAR-3000

※セイロは 2 段積みまで。

TLB-1G ¥220,000
税込￥231,000

■外形寸法：W600×D700×H700
■能力（蒸気発生量）：13ℓ/h
■ガス消費量（都市 GAS/LPG）：
18.6kW(16,000kcal/h)/17.5kW(1.25kg/h)
■接続口径（都市 GAS/LPG）：15A
■接続口径（給水 / 排水）：15A/20A

軟水器（オプション）
TCAR-3000

TLB-2G ¥400,000
税込￥420,000

■外形寸法：W660×D720×H800
■能力（蒸気発生量）：18ℓ/h
■ガス消費量（都市 GAS/LPG）：
18.6kW(16,000kcal/h)/17.5kW(1.25kg/h)
■接続口径（都市 GAS/LPG）：15A
■接続口径（給水 / 排水）：15A/32A

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。
JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

卓上電気蒸し器

電気

THM-1500E

THM-4000E

★THM-3400E

★THM-3400ET

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	槽水量 ℓ	蒸気発生量 ℓ/h	備考
THM-1500E	350	370	330	¥89,250	¥85,000	1φ100V	1.5	8		丸セイロ用
THM-2000E	350	370	330	¥92,400	¥88,000	1φ200V	2.0	8		丸セイロ用
THM-4000E	470	490	410	¥215,250	¥205,000	3φ200V	4.0	16		角丸セイロ両用
★THM-3400E	350	600	225	¥207,900	¥198,000	1φ200V	3.4		5	角丸セイロ両用
★THM-5100E	350	600	225	¥275,100	¥262,000	3φ200V	5.1		8	角丸セイロ両用
★THM-3400ET	350	600	225	¥231,000	¥220,000	1φ200V	3.4		5	角丸セイロ両用

※セイロはオプション
※THM-3400E・5100E:給水接続口径15A
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

圧電点火方式 過熱防止装置付 空焚き防止装置 立消え安全装置 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品
COOK 調理能力表

ガス式引出型蒸し器

ガス

COOK

GM-3S -4S　GM-6W

軟水器（オプション）
TCAR-3000
税込￥92,400

GM-3S

軟水器（オプション）
TCAR-5000
税込￥97,650

調理品の出し入れが簡単な
引出しタイプ。
シュウマイ、茶わん蒸しなどの
蒸し物調理から
冷凍食品の解凍・食品の除菌と
幅広い用途に適した
コンパクトな製品です。

GM-3S（三段式）	￥354,000
	税込￥371,700

■外形寸法：W740×D750×H890
■引出内寸法：W420×D535×H80×3段
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：
12.8kW（11,000kcal/h）/10.9kW（0.78kg/h）
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A
■接続口径（給水/排水）：15A/20A

GM-4S（四段式）	￥405,000
	税込￥425,250

■外形寸法：W740×D750×H1,010
■引出内寸法：W420×D535×H80×4段
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：
12.8kW（11,000kcal/h）/10.9kW（0.78kg/h）
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A
■接続口径（給水/排水）：15A/20A

★ GM-6W	￥635,000
	税込￥666,750

■外形寸法：W1,290×D750×H900
■引出内寸法：W420×D535×H85×（3段×2）
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：
25.6kW（22,000kcal/h）/21.8kW（1.56kg/h）
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A
■接続口径（給水/排水）：15A/20A

※軟水器設置には間口250mm以上のスペースが必要です。（左右どちら側に設置をご希望かご指定下さい。）
※壁面取付も可能です。その際は本体給水までのジョイントフレキの長さをご指定下さい。
※手動軟水器は定期的に再生剤にて再生が必要です。専用再生剤「クリトルディS」1ケース（5kg×4袋入）税込￥8,400
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

電気式引出型蒸し器

電気

軟水器（オプション）
TCAR-3000

EM-3S

軟水器（オプション）
TCAR-5000

★EM-3S（引出3ヶ）	￥664,000
	税込￥697,200

■外形寸法：W785×D750×H900
■消費電力：三相200V 5.2kW
■接続口径（給水/排水）：15A/20A

★EM-4S（引出4ヶ）	￥695,000
	税込￥729,750

■外形寸法：W785×D750×H1,020
■消費電力：三相200V 6.1kW
■接続口径（給水/排水）：15A/20A

★EM-6W（引出3ヶ×2）	￥1,329,000
	税込￥1,395,450

■外形寸法：W1,520×D750×H900
■消費電力：三相200V 10.4kW
■接続口径（給水/排水）：15A×2/20A×2

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

※ 手動軟水器付を発注の際は、蒸し器本体の左右どちらかに間口 250mm のスペースが必要です。
※ 手動軟水器は定期的に再生剤にて再生が必要です。
専用再生剤「クリトルディ S」1 ケース（5kg×4 袋入）税込￥8,400

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

硬度成分除去装置

手動再生型軟水器

TCAR-3000

TCAR-3000	￥88,000
	税込￥92,400

■外形寸法：W364×D169×H413
■最大ろ過液量：10ℓ/min　採水量3,000ℓ

TCAR-5000	￥93,000
	税込￥97,650

■外形寸法：W364×D169×H576
■最大ろ過液量：10ℓ/min　採水量5,000ℓ

全自動軟水器・蒸し器用

電気

RP-03D

RP-03D	￥165,000
	税込￥173,250

■外形寸法：W220×D456×H427
■消費電力：単相100V 4.0W（50/60Hz）
■採　水　量：2,000ℓ/サイクル
※専用再生剤：クリトルディS

クリトルディ S

クリトルディ S	￥8,000
再生剤	税込￥8,400

■容量：5kg×4

涼厨® 涼しい厨房®

これからは、「涼厨®」で厨房は快適になります。

涼厨®（涼しい厨房）コンセプト

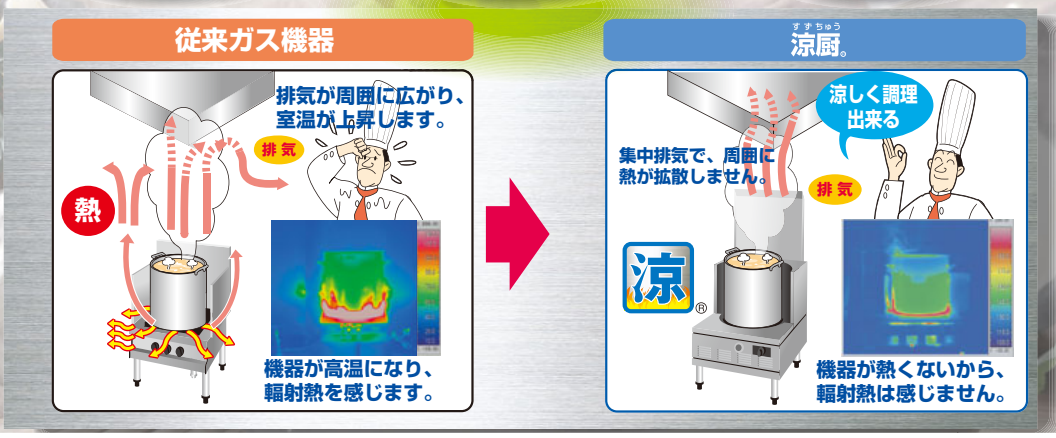
従来、「ガス厨房＝暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。
既築のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

換気＆空調は変更なしで、厨房機器のみ「涼厨®」に入換えると…

POINT1 作業者周囲の「室温」が大幅削減

POINT2 作業者への「輻射熱」は感じません

POINT3 夏場でも25℃以下の環境が実現



商標「涼厨®」「涼®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

立体炊飯器

ガス

★ TGRC-2CDT ¥640,000
税込¥672,000

- 外形寸法：W815×D758×H1,500
- ガス消費量（都市GAS）：21.6kW（18,600kcal/h）
- 接続口径：25A
- 消費電力：単相100V　40W
- 炊飯能力：4.2～7kgX2段

★ TGRC-3CDT ¥840,000
税込¥882,000

- 外形寸法：W815×D758×H1,730
- ガス消費量（都市GAS）：32.4kW（27,900kcal/h）
- 接続口径：25A
- 消費電力：単相100V　60W
- 炊飯能力：4.2～7kgX3段

●（財）日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認承品

ローレンジ（スープレンジ）

ガス

★ LR-TGP-65 ¥370,000
税込¥388,500

- 外形寸法：W650×D750×H450+950
- ガス消費量（都市GAS）：16.3kW（14,000kcal/h）
- 接続口径：20A
- 使用最大鍋寸法：Φ510mm

※ガス種13Aのみ
使用最大鍋寸法（径）より大きい鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故のおそれがあります。

スパゲティーボイラー（省エネタイプ）

詳しくは P47 をご覧下さい。

ガス 反転式

TG-SBR-1

TG-SBR-2

TG-SBR-1 ¥512,000
税込¥537,600

- 外形寸法：W500×D650×H800

TG-SBR-2 ¥861,000
税込¥904,050

- 外形寸法：W900×D650×H800

角カゴ式

TG-SBK-1

TG-SBK-2

TG-SBK-1 ¥449,000
税込¥471,450

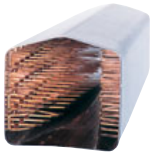
- 外形寸法：W500×D600×H800

TG-SBK-2 ¥771,000
税込¥809,550

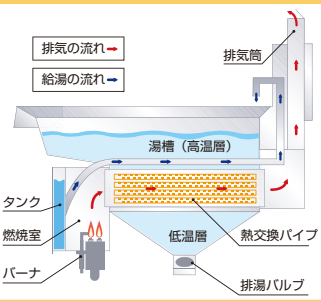
- 外形寸法：W900×D600×H800

熱効率70%達成

farina



アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。



機器高さ 850mm

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　連続スパーク点火　過熱防止装置付　立消え安全装置　電気使用製品　涼厨　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品

ガスフライヤー

ガス 低輻射熱式 NB

NB-TGFL-C45

NB-TGFL-C67W

熱効率62%達成

NB-TGFL-C30	¥158,000 税込¥165,900	NB-TGFL-C87	¥268,000 税込¥281,400
■外形寸法:W300×D600×H800		■外形寸法:W870×D600×H800	
NB-TGFL-C35	¥158,000 税込¥165,900	NB-TGFL-C67W	¥260,000 税込¥273,000
■外形寸法:W350×D600×H800		■外形寸法:W670×D600×H800	
NB-TGFL-C45	¥173,000 税込¥181,650	NB-TGFL-C87W	¥291,000 税込¥305,550
■外形寸法:W450×D600×H800		■外形寸法:W870×D600×H800	
NB-TGFL-C55	¥184,000 税込¥193,200	NB-TGFL-C105W	¥301,000 税込¥316,050
■外形寸法:W550×D600×H800		■外形寸法:W1,050×D600×H800	
NB-TGFL-C67	¥240,000 税込¥252,000	NB-TGFL-C130W	¥461,000 税込¥484,050
■外形寸法:W670×D600×H800		■外形寸法:W1,300×D600×H800	

ガス 卓上

NB-TCFL-C4045G	¥135,000 税込¥141,750
■外形寸法:W400×D450×H410	

ガス 低輻射熱式 DH

DH-TCFL-C4050G

熱効率55%達成

DH-TCFL-C4050G	¥183,000 税込¥192,150
■外形寸法:W400×D500×H300	

[スタンドタイプ]

DH-TGFL-C35	¥294,000 税込¥308,700
■外形寸法:W350×D600×H800	
DH-TGFL-C45	¥308,000 税込¥323,400
■外形寸法:W450×D600×H800	
DH-TGFL-C55	¥338,000 税込¥354,900
■外形寸法:W550×D600×H800	

●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認承品

ガス 低輻射熱式 DX

D-TGFL-C45A

D-TGFL-C45A2

熱効率63%達成

ベローズ形浸管採用。ハイパワーで冷凍食品に最適。簡単操作のデジタル表示高性能マイコンコントローラー搭載。

D-TGFL-C35	¥249,000 税込¥261,450	D-TGFL-C67W	¥439,000 税込¥460,950	D-TGFL-C45A	¥338,000 税込¥354,900
■外形寸法:W350×D600×H800		■外形寸法:W670×D600×H800		■外形寸法:W450×D750×H800	
D-TGFL-C45	¥270,000 税込¥283,500	D-TGFL-C87W	¥475,000 税込¥498,750	D-TGFL-C55A	¥365,000 税込¥383,250
■外形寸法:W450×D600×H800		■外形寸法:W870×D600×H800		■外形寸法:W550×D750×H800	
D-TGFL-C55	¥289,000 税込¥303,450	D-TGFL-C105W	¥520,000 税込¥546,000	D-TGFL-C45A2	¥370,000 税込¥388,500
■外形寸法:W550×D600×H800		■外形寸法:W1,050×D600×H800		■外形寸法:W450×D750×H800	
D-TGFL-C67	¥322,000 税込¥338,100	D-TGFL-C130W	¥587,000 税込¥616,350	D-TGFL-C55A2	¥395,000 税込¥414,750
■外形寸法:W670×D600×H800		■外形寸法:W1,300×D600×H800		■外形寸法:W550×D750×H800	
D-TGFL-C87	¥370,000 税込¥388,500				
■外形寸法:W870×D600×H800					

●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認承品

ガス 低輻射熱式 SD

SD-TGFL-C45

熱効率69%達成

新型5角形浸管(熱交換器)の採用により、熱効率69%を達成し、圧倒的な経済性と清掃性も大きく向上。

SD-TGFL-C45	¥308,000 税込¥323,400
■外形寸法:W450×D600×H800	
SD-TGFL-C55	¥338,000 税込¥354,900
■外形寸法:W550×D600×H800	

詳しくは P49 ～ 51 をご覧下さい。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

角型ゆで麺器(省エネタイプ)

ガス

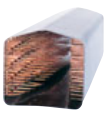
熱効率77%達成

TU-50AN

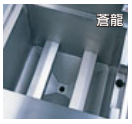
TU-60N

TU-90AWN

蒼龍



アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。



熱効率77%を生み出す新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きにくい清掃が困難な場所もラクラク掃除です!

TU-50N	¥398,000 税込¥417,900	TU-60N	¥448,000 税込¥470,400	TU-90WN	¥782,000 税込¥821,100
■外形寸法:W500×D600×H800		■外形寸法:W600×D600×H800		■外形寸法:W900×D600×H800	
TU-50AN	¥429,000 税込¥450,450	TU-60AN	¥493,000 税込¥517,650	TU-90AWN	¥853,000 税込¥895,650
■外形寸法:W500×D750×H800		■外形寸法:W600×D750×H800		■外形寸法:W900×D750×H800	

詳しくは P43 をご覧下さい。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430・TTS304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄・衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
調理能力表
新調理/HACCP
工業会仕様
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

ガス式立体炊飯器

COOK

ガス　普及タイプ〈白米〉　　デラックスタイプ〈白米・炊き込みご飯、お粥可能〉

TGRC-2ST

★TGRC-3S

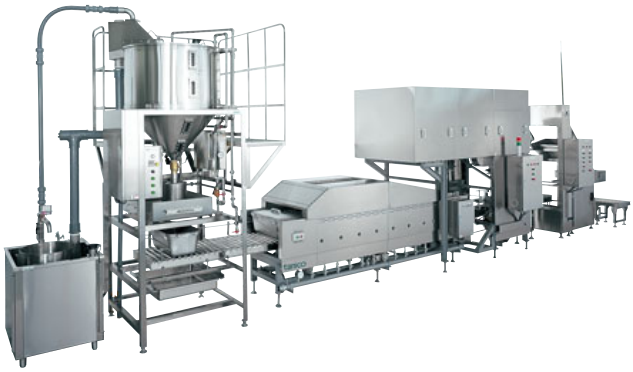
TGRC-2DT

TGRC-3D

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	炊飯能力 kg×段数	備考
★TGRC-2S	785	702	1,125	¥399,000	¥380,000	21.6	18,600	21.6	1.55	25	1φ100V	0.04	4.2～7×2	
TGRC-2ST	785	702	1,125	¥551,250	¥525,000	21.6	18,600	21.6	1.55	25	1φ100V	0.04	4.2～7×2	予約タイマー付
★TGRC-3S	785	702	1,285	¥567,000	¥540,000	32.4	27,900	32.4	2.32	25	1φ100V	0.06	4.2～7×3	
TGRC-3ST	785	702	1,285	¥705,600	¥672,000	32.4	27,900	32.4	2.32	25	1φ100V	0.06	4.2～7×3	予約タイマー付
TGRC-2D	785	702	1,125	¥474,600	¥452,000	21.6	18,600	21.6	1.55	25	1φ100V	0.04	4.2～7×2	
TGRC-2DT	785	702	1,125	¥639,450	¥609,000	21.6	18,600	21.6	1.55	25	1φ100V	0.04	4.2～7×2	予約タイマー付
TGRC-3D	785	702	1,285	¥661,500	¥630,000	32.4	27,900	32.4	2.32	25	1φ100V	0.06	4.2～7×3	
TGRC-3DT	785	702	1,285	¥805,350	¥767,000	32.4	27,900	32.4	2.32	25	1φ100V	0.06	4.2～7×3	予約タイマー付

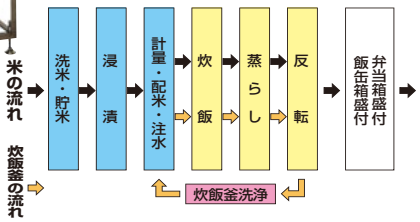
連続炊飯システム

ガス　ライス工場(ガス式)



IH　炊飯マイスター(IH式)

炊飯システムを追究したタニコー連続炊飯システム。
品質・味ともに最高の「おいしいごはん」を提供します。



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	電源	炊飯量 精米 kg/h	炊飯能力 釜/h	浸漬タンク kg	蒸らし機 コンベア ℓ	立体
★RS-200M	9,600	1,500	3,050	150	129,000	3φ200V	140	20	140	3,000	9釜

※食数に応じ、オーダー製作いたします。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

全自動デジタル釜めし炊飯器

ガス

●全自動デジタル操作
お好みの調理時間を設定すれば、
後はスタートボタンを押すだけの簡単操作！

●ウォーミングアップ機能
梅雨時、湿度の高い季節の不着火や、立ち消えを予防します。

●追い炊き機能付
美味しそうなおこげを着ける為に、
仕上り直前の強火の追い炊き時間も設定可能です。
※調理時間の設定は、具材や炊き上がり、
おこげの付き具合を調整のうえ設定します。

●圧力蓋には、吹きこぼれを防止する調圧ボール装置付

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 B (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	炊飯能力	備考
★TGKR-10N	1,000	600	350	¥1,155,000	¥1,100,000	23.26	20,000	20.93	1.50	1.50	1φ100V	0.27	10釜炊	10～13分/回

※釜は別途
JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

過熱防止装置付　電気使用製品　連続スパーク点火　立消え安全装置　SUS430材使用　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　COOK 調理能力表

マルチ対応・マイクロ波炊飯機

COOK

電気

GY-MS25A　¥400,000
税込¥420,000

■外形寸法:W510×D470×H335
■庫内寸法:W330×D330×H180
■消費電力:単相200V 2,990W
■炊飯容量:米1.0kg～2.0kg(白米炊飯時)

●炊飯容器

オプション

GY-K25　¥10,000
税込¥10,500

■外形寸法:W327×D327×H173
■材質:ポリプロピレン

業界初タニコーオンリーワン商品
『時間』『温度』『パワー』をコントロールし、お客様の要望・食材に合う当社独自の『炊飯プログラム』を開発。

●バラエティーに富んだ『炊飯プログラム』メニュー
・オペレーションが簡単で短時間調理を実現。
メニュー例
白飯・玄米・赤飯・おこわ・炊き込みご飯・お粥・酢飯・炒飯・豆腐・パスタ・カレー等

●バラつきの少ないふっくら炊き上りを実現
・電子レンジと同じ原理(マイクロ波)で米一粒一粒を均一加熱。

●約20%コスト削減可能
・炊飯倍率の向上と、焦げやこびりつきを減少させ、炊飯歩留まりの大幅UP により、約20%コスト削減も可能。

●長時間保温しても品質保持が可能
・時間がたっても保温による劣化(黄変・臭い)が少なく、長時間の保存を実現。

●省エネ・省スペースを実現
・箱型なのでコンパクト。炊飯時の熱や蒸気がほとんど出ず、厨房内環境の改善に貢献。

(※炊飯使用内容により内容が異なる場合も有ります)

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

貯米庫

●台下型

SUS430

TX-TRT-60

TX-TRT-120

TX-TRT-60　¥111,000
税込¥116,550

■外形寸法:W600×D600×H800
■能力(容量):60kg

TX-TRT-120　¥127,000
税込¥133,350

■外形寸法:W600×D600×H1,400
■能力(容量):120kg

TX-TRT-200　¥148,000
税込¥155,400

■外形寸法:W750×D750×H1,400
■能力(容量):200kg

水圧洗米機

SUS430

TRW-14

TRW-14D

TRW-14　¥98,000
税込¥102,900

■外形寸法:380φ×H800
■能力(容量):14kg(1斗)

TRW-28　¥118,000
税込¥123,900

■外形寸法:475φ×H800
■能力(容量):28kg(2斗)

TRW-14D　¥143,000
税込¥150,150

■外形寸法:W500×D600×H800
■能力(容量):14kg(1斗)

TRW-28D　¥165,000
税込¥173,250

■外形寸法:W600×D600×H800
■能力(容量):28kg(2斗)

業務用全自動洗米機

電気

RM-401AG

RM-401CG21

RM-401H

RM-501SU

RM-401AG　¥1,120,000
税込¥1,176,000

■外形寸法:W600×D630×H1,785
■洗米処理量:1kg～7.5kg(0.5kg刻み)
■消費電力:単相100V 590W
■標準洗米時間:5分40秒(5.4ℓ洗米時)
※内釜別途

RM-401CG21　¥1,780,000
税込¥1,869,000

■外形寸法:
洗米機W600×D600×H1,675
貯米庫W600×D600×H1,390
■洗米処理量:1kg～7.5kg(0.5kg刻み)
■消費電力:単相100V 760W
■標準洗米時間:5分40秒(5.4ℓ洗米時)
※内釜別途

RM-501SU　¥1,860,000
税込¥1,953,000

■外形寸法:W600×D590×H1,640
■消費電力:単相100V 170W(50/60Hz)
■炊飯能力:3.6～9.0ℓ
■貯米量:60kg
※マイコン炊飯器付

RM-401H　¥700,000
税込¥735,000

■外形寸法:W420×D520×H1,345
■洗米処理量:1kg～4kg(0.5kg刻み)
■消費電力:単相100V　60W
■標準洗米時間:4分47秒(4kg洗米時)
※米投入型

システム炊飯機

電気

AR431A

KR721N

AR431A　¥1,820,000
税込¥1,911,000

■外形寸法:W540×D665×H1,530
■消費電力:単相100V 144W(50/60Hz)
■炊飯能力:約35分/釜
■貯米量:60kg(40升)

AR451S　¥1,538,000
税込¥1,614,900

■外形寸法:W540×D665×H1,530
■消費電力:単相100V 120W(50/60Hz)
■炊飯能力:約35分/釜
■貯米量:60kg(40升)

KR902N　¥1,955,000
税込¥2,052,750

■外形寸法:W540×D643×H1,630
■消費電力:単相100V 170W(50/60Hz)
■炊飯能力:2～5升
■貯米量:60kg(40升)

KR721N　¥1,610,000
税込¥1,690,500

■外形寸法:W540×D643×H1,630
■消費電力:単相100V 150W
■貯米量:60kg
■標準洗米時間:7.2ℓ=3min

ガス炊飯器

ガス

フッ素内釜

PR-8DSS

RR-50S1

RR-20SF2

RR-30S1-F

PR-360SSF

PR-6DSS	**¥36,600**	税込¥38,430
■外形寸法:W513×D410×H414(6ℓ・3升) ※( )炊飯量		
PR-8DSS	**¥41,500**	税込¥43,575
■外形寸法:W573×D470×H414(8ℓ・4升) ※( )炊飯量		
PR-10DSS	**¥45,500**	税込¥47,775
■外形寸法:W573×D470×H449(10ℓ・5升) ※( )炊飯量		
RR-30S1	**¥36,600**	税込¥38,430
■外形寸法:W450×D421×H408(2.0~6.0ℓ) ※( )炊飯量		
RR-40S1	**¥41,400**	税込¥43,470
■外形寸法:W525×D481×H408(3.0~8.0ℓ) ※( )炊飯量		
RR-50S1	**¥45,200**	税込¥47,460
■外形寸法:W525×D481×H434(4.0~10.0ℓ) ※( )炊飯量		
RR-20SF2	**¥29,000**	税込¥30,450
■外形寸法:W431×D334.5×H348(4ℓ・2升) ※( )炊飯量		
RR-30S1-F	**¥45,200**	税込¥47,460
■外形寸法:W450×D421×H407.5(6ℓ・3升) ※( )炊飯量		
RR-50S1-F	**¥53,800**	税込¥56,490
■外形寸法:W525×D481×H434(10ℓ・5升) ※( )炊飯量		
PR-360SS	**¥40,000**	税込¥42,000
■外形寸法:W455×D381×H372(1.0~3.6ℓ) ※( )炊飯量		
PR-360SSF	**¥48,000**	税込¥50,400
■外形寸法:W455×D381×H372(1.0~3.6ℓ) ※( )炊飯量		

ガス炊飯器

ガス

RR-30S2

RR-50S2

RR-30S2	**¥45,000**	税込¥47,250
■外形寸法:W466×D438×H424(6ℓ・3升) ※( )炊飯量 ※表面温度従来比1/3		
RR-50S2	**¥54,000**	税込¥56,700
■外形寸法:W543×D506×H436(9.0ℓ) ※( )炊飯量 ※表面温度従来比1/3		

マイコンガス炊飯器

ガス

RR-30G2

タイマー機能付

RR-50G1

RR-30G1

メモリー付

PR-6AD

RR-30G2	**¥103,000**	税込¥108,150
■外形寸法:W466×D436×H460(6ℓ・3升) ※( )炊飯量 ※表面温度従来比1/3		
RR-50G2	**¥115,000**	税込¥120,750
■外形寸法:W543×D506×H460(9ℓ) ※( )炊飯量 ※表面温度従来比1/3		
RR-30G1	**¥97,000**	税込¥101,850
■外形寸法:W466×D430×H460(1.8~6.0ℓ) ※( )炊飯量		
RR-50G1	**¥108,000**	税込¥113,400
■外形寸法:W543×D500×H460(3.6~9.0ℓ) ※( )炊飯量		
PR-6AD	**¥148,000**	税込¥155,400
■外形寸法:W462×D440×H413(6ℓ・3升) ※( )炊飯量 ※マイコン調整付		
PR-10AD	**¥158,000**	税込¥165,900
■外形寸法:W522×D500×H448(10ℓ・5升) ※( )炊飯量 ※マイコン調整付		

商標「涼厨(すずちゅう)®」「涼®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

電子ジャー付ガス炊飯器

ガス

PR-3200S

PR-3200S	**¥41,000**	税込¥43,050
■外形寸法:W438×D371×H348(3ℓ・1.5升) ※( )炊飯量		
PR-4200S	**¥46,000**	税込¥48,300
■外形寸法:W438×D371×H385(4ℓ・2升) ※( )炊飯量		

業務用IH炊飯ジャー

電気 白米・炊き込み・お粥対応

SR-PGB54P(AP)

NH-GD36

NH-YG18

JHK-S18P

SR-PGB36P	**¥110,000**	税込¥115,500
■外形寸法:W502×D429×H344 ■消費電力:単相200V 2.7kW ■能力(容量):炊飯量0.9~3.6ℓ(白米時)		
SR-PGB54P(AP)	**¥163,000**	税込¥171,150
■外形寸法:W502×D429×H390 ■消費電力:単相200V(三相200V) 4.57kW ■能力(容量):炊飯量1.8~5.4ℓ(白米時)		
NH-GD36	**¥135,000**	税込¥141,750
■外形寸法:W430×D500×H345(0.9~3.6ℓ) ■消費電力:単相200V(50/60Hz) 2.7kW ※( )炊飯量		
NH-GD(A)54	**¥188,000**	税込¥197,400
■外形寸法:W430×D500×H390(1.8~5.4ℓ) ■消費電力:単相200V(三相200V)4.57kW ※( )炊飯量		
JHK-S18P	**¥50,000**	税込¥52,500
■外形寸法:W287×D383×H255(1.8ℓ) ■消費電力:単相100V(50/60Hz) 1.4kW ※( )炊飯量		
NH-YG18	**¥55,000**	税込¥57,750
■外形寸法:W275×D370×H250(0.18~1.8ℓ) ■消費電力:単相100V(50/60Hz) 1.29kW ※( )炊飯量		

電子炊飯ジャー

電気

JNO-A360

JNO-A270　¥40,700
税込¥42,735

■外形寸法:W360×D426×H350(3.0ℓ)
■消費電力:単相100V 1.01kW
※(　)炊飯量　※タイマー無

JNO-A360　¥44,000
税込¥46,200

■外形寸法:W360×D426×H383(3.6ℓ)
■消費電力:単相100V 1.41kW
※(　)炊飯量　※タイマー無

電子ジャー

電気　単相 100V

JHA-5400

JHA-4000　¥28,400
税込¥29,820

■外形寸法:W435×D358×H270
■消費電力:単相100V 35W
■保温米飯容量:約4.0ℓ

JHA-5400　¥30,500
税込¥32,025

■外形寸法:W435×D358×H315
■消費電力:単相100V 38W
■保温米飯容量:約5.4ℓ

JHC-720A

JHC-720A　¥36,200
税込¥38,010

■外形寸法:W481×D395×H341
■消費電力:単相100V 45W
■保温米飯容量:約7.2ℓ

JHC-900A　¥38,700
税込¥40,635

■外形寸法:W481×D395×H406
■消費電力:単相100V 48W
■保温米飯容量:約9.0ℓ

THA-C60A

THA-C60A　¥31,400
税込¥32,970

■外形寸法:W460×D380×H320(容量6.0ℓ)

THA-C80A　¥35,200
税込¥36,960

■外形寸法:W460×D380×H390(容量8.0ℓ)
※THSステンレス、THA木目仕様

電子ジャー

電気　単相 100V

THS-C80A

THS-C60A　¥33,000
税込¥34,650

■外形寸法:W460×D380×H320(容量6.0ℓ)

THS-C80A　¥36,900
税込¥38,745

■外形寸法:W460×D380×H390(容量8.0ℓ)

JHE-A540

JHE-A540　¥38,500
税込¥40,425

■外形寸法:W385×D418×H257(容量5.4ℓ)
■消費電力:100V 39W

JHE-A720　¥40,700
税込¥42,735

■外形寸法:W385×D418×H307(容量7.2ℓ)
■消費電力:100V 42W

寿司シャリ切り器

電気　単相 100V

MPS-400　¥1,100,000
税込¥1,155,000

■外形寸法:W600XD760XH1,450
■消費電力:単相100V (50/60Hz)350/450W
■処理能力: 約7～14kg(約2～4升)
※攪拌軸にスパイラル方式を採用することで混ぜムラが無く、シャリを痛めず潰しません。

酢合わせ

ASM760　¥1,100,000
税込¥1,155,000

■外形寸法:W730XD780XH1,130
■消費電力:単相100V (50/60Hz)200/240W
■処理能力: 約7～14kg(約2～4升)
※シャリ切りも冷却も多彩なプログラム自動運転。

お櫃型ロボット

電気　寿司・おむすび兼用

SSG-GTO　¥1,260,000
税込¥1,323,000

■外形寸法:φ445XH390
■消費電力:単相100V 150W(動作時)
■ホッパー容量:約12ℓ(約2升)
■ヒーター設定範囲:10～80℃
■処理能力:寿司1800カン/h、おむすび750個/h

すしメーカー

電気

ASM405　¥550,000
税込¥577,500

■外形寸法:W280XD321XH454
■消費電力:単相100V 45W
■ホッパー容量:約3.0kg(約1升)
■処理能力:1,800個/h(50/60Hz)

VSR-4300　¥1,350,000
税込¥1,417,500

■外形寸法:W320XD498XH680
■消費電力:単相100V 100W
■ホッパー容量: 7.5kg(約2.5升)
■処理能力:4,000個/h(50/60Hz)

小型のり巻きロボット

電気

SVR-NVE　¥1,650,000
税込¥1,732,500

■外形寸法:W394XD548XH641
■消費電力:単相100V 110W
■ホッパー容量: 7.5kg(約2.5升)
■処理能力:細巻約400本、中巻約300本、太巻約280本/h

マイコンスープジャー（乾式）

電気

FW-40

TH-CU045

TH-CU045　¥50,000
税込¥52,500

■外形寸法:W315×D260×H350(4.5ℓ)
■消費電力:単相100V 140W
※(　)内容量

FW-40　¥72,000
税込¥75,600

■外形寸法:W253×D255×H308(4.0ℓ)
■消費電力:単相100V 150W
※(　)内容量

TH-CU080

TH-CU080　¥55,000
税込¥57,750

■外形寸法:W365×D315×H375(8ℓ)
■消費電力:単相100V 210W
※(　)内容量

TH-CU160　¥88,000
税込¥92,400

■外形寸法:W460×D395×H405(16.0ℓ)
■消費電力:単相100V 280W
※(　)内容量

JHI-M080

JHI-M080　¥55,000
税込¥57,750

■外形寸法:W362×D315×H335(8.0ℓ)
■消費電力:単相100V 220W
※(　)内容量

JHI-M120　¥71,500
税込¥75,075

■外形寸法:W426×D368×H355(12.0ℓ)
■消費電力:単相100V 240W
※(　)内容量

電子スープジャー（湯煎式）

電気

NL-16P

NMW-088

NMW-088　¥60,000
税込¥63,000

■外形寸法:W353×D353×H365(8.0ℓ)
■消費電力:単相100V(50/60Hz) 200W
※(　)内容量

NL-16P(スープ用)　¥44,000
税込¥46,200

■外形寸法:W415×D415×H355(16.0ℓ)
■消費電力:単相100V(50/60Hz) 230W
※(　)内容量

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430・TTS304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄・衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
調理能力表
新調理/HACCP
工業会仕様
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア